

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Identifikasi keamanan pangan pada makanan jajanan tahu goreng isi dikecamatan Lubuk Begalung yang meliputi uji peroksida, uji asam lemak bebas, bilangan TBA, formalin, boraks, dan timbal. Terdapat beberapa hasil pengujian yang tidak memenuhi standar yang seharusnya, maka bisa digolongkan tidak aman untuk dikonsumsi. Ketidakamanan terdapat pada kadar asam lemak bebas, formalin, dan kandungan timbal. Sampel yang memiliki asam lemak bebas yang tinggi diatas SNI yang tetapkan yaitu $<0,3\%$, pada sampel B terdapat asam lemak bebas sebesar $0,36095\%$ dan sampel C $0,3267\%$. Tingginya kandungan asam lemak bebas ini diakibatkan oleh penggunaan minyak goreng yang berulang-ulang, sehingga terjadi oksidasi pada minyak goreng yang mengakibatkan terbentuknya asam lemak bebas. Formalin terdapat di semua sampel, terdapatnya formalin pada makanan jajanan tahu goreng ini menjadikan tahu goreng ini tidak aman untuk di konsumsi. Timbal tertinggi terdapat pada sampel B sebesar $0,7921 \text{ mg/kg}$ yang tidak memenuhi standar SNI yaitu $<0,25 \text{ mg/kg}$.
2. Berdasarkan hasil analisis keseluruhan, makanan jajanan tahu goreng isi di Kecamatan Lubuk Begalung tidak aman untuk dikonsumsi karena mengandung zat berbahaya, yaitu formalin, asam lemak bebas yang tinggi dan terkontaminasi timbal yang melebihi Standar Nasional Indoensia dan Peraturan Menteri Kesehatan.

5.2.Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian lanjutan terhadap bahan tahu goreng isi

